

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Couteau à désosser ICEL 3856**

Codes Bobet :

14048 : 13 cm jaune | 14047 : 15 cm bleu

14050 : 13 cm rouge | 14053 : 15 cm vert

14046 : 13 cm bleu | 23677 : 15 cm noir

14049 : 15 cm jaune | 14099 : 17 cm bleu

14051 : 15 cm rouge

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



DESCRIPTION :

Type de couteau : couteau à désosser

Type de lame : courbée

semi-flexible

pointue

Température d'utilisation : jusqu'à 80-100°C

Manche polypropylène PROFLEX

Lame acier inoxydable 420 3.5, poli miroir

Toutes les données et directives sont conformes à la norme EN ISO 8442-1:1997;
EN ISO 8442-2:1997; EN ISO 8442-5:2004

Conforme aux exigences :

- du règlement 1935/2004 du 27-10-2004

- de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir, le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.

Les matériaux utilisés sont inoffensifs pour la santé et l'environnement.

